

Edelschmausrezepte

März





Bärlauch - Spaghetti



4 Personen



20 Minuten

ZUTATEN

- 500 g Spaghetti
- 120 g Parmesan gerieben
- 3-4 TL Bärlauch
- 350 ml Milch
- 1 TL Feines Süppchen
- 30 g Mehl
- 1/4 TL Regenbogen Pfeffer
- 1/4 TL Meersalz
- 160 g Frischkäse
- 150 g Saure Sahne

ZUBEREITUNG

Milch, Feines Süppchen, Mehl, Salz, Pfeffer, Knobi Senf, Frischkäse, Saure Sahne, Bärlauch und 3/4 vom Parmesan gut miteinander verrühren.

Nudeln kochen.

Soße aufkochen lassen.

Die Soße nochmal abschmecken, mit den gekochten Nudeln mischen und mit dem restlichen Parmesan betreuen und servieren.





Bärlauch Flammkuchen



4 Personen



1 h 40 min

ZUTATEN

250 g Mehl und etwas mehr zum Bearbeiten	1 Pack Büffelmozzarella
150 ml Buttermilch	3 Tomaten, geachtelt
15 g Hefe	etwas Dunkle Tomaten
20 g Griechisches Olivenöl	Creme zum Beträufeln
1 1/2 TL Meersalz	
1/2 TL Regenbogen Pfeffer	
5 TL Bärlauch	
200 g Creme Fraiche	
50 g Rucola	
1 Pack Serrano Schinken	

ZUBEREITUNG

Mehl, Buttermilch, Hefe, Öl, 1/2 TL Salz und 3 TL Bärlauch miteinander vermengen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig an einem warmen Ort für 1 Stunde ruhen lassen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Creme Fraiche mit 2 TL Bärlauch mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Teig in 4 Stücke teilen und oval ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Diese nun ca. 14 Minuten goldbraun backen.

Anschließend die Flammkuchen mit der Creme bestreichen, den Serrano Schinken, sowie Tomaten und Rucola darauf verteilen. Den Büffelmozzarella in die Mitte setzen.

Etwas Olivenöl und Bärlauch mischen und darüber gießen.

Mit Dunkler Tomaten Creme beträufeln.



Bärlauch Gnocchis



4 Personen



30 Minuten

ZUTATEN

2 Packungen Mini Gnocchis aus der Kühltheke

1 Zwiebel

200 g Schinken

200 g Frischkäse

100 ml Weißwein

etwas Omas Butteröl

5 TL Bärlauch

ZUBEREITUNG

3 TL Bärlauch mit Wasser vermengen, kurz ziehen lassen und die Gnocchis damit marinieren.

Zwiebel und Schinken klein schneiden und mit etwas Omas Butteröl anbraten.

Dann die Gnocchis hinzufügen und weiter leicht anbraten.

Mit Weißwein ablöschen, Frischkäse und 2 TL Bärlauch dazu geben und zu einer sämigen Sauce verrühren.

Anschließend heiß servieren und genießen.





Bärlauch Waffeln



3 Personen



30 Minuten

ZUTATEN

65 g weiche Butter
1/4 TL Knobi Genuss Salz
2 Eier
100 g Weizen- oder Dinkelmehl
3/4 TL Backpulver
60-70 ml Mineralwasser
40 g geriebener Käse
2 TL Bärlauch
etwas Regenbogenpfeffer

Omas Butteröl für das Waffeleisen

ZUBEREITUNG

Die weiche Butter mit dem Knobi Genuss Salz vermischen.

Die Eier dazu geben und unterrühren.

Mehl, Backpulver und Mineralwasser dazu geben und miteinander verrühren.

Zuletzt Käse, Bärlauchgewürz und Pfeffer unterheben.

Waffeleisen aufheizen, dünn mit Omas Butteröl einpinseln und die Waffeln goldbraun ausbacken.

Dazu schmeckt ein Bärlauchdip.





Bärlauchsuppe mit Lachs



4 Personen



40 Minuten

ZUTATEN

- | | |
|---|--------------------|
| 2 Scheiben geröstetes Toastbrot | 2-4 TL Bärlauch |
| 2 TL Griechisches Olivenöl | 2 EL Zitronensaft |
| 500 g Lachsfilet (frisch, mit Haut) | 2 TL Küstenkräuter |
| 2 TL Salz | |
| 60 g Schalotten | |
| 170 g Kartoffeln, in Stücken | |
| 30 g Butter | |
| 750 g Wasser mit 4-5 TL Feines Süppchen | |
| 250 g Sahne | |
| 2 Prisen Regenbogen Pfeffer | |

ZUBEREITUNG

Den Lachs rundum mit Olivenöl einreiben, mit 1/2 TL Salz und Küstenkräuter würzen und andünsten.

Schalotten, Knoblauch und die Kartoffeln zerkleinern und mit der Butter andünsten.

Gemüsebrühe, 50 g Sahne, 1 1/2 TL Salz und Pfeffer dazu geben und kochen bis es weich ist.

Bärlauch, Zitronensaft und 200 g Sahne dazu geben und pürieren.

Den Lachs mit zwei Gabeln in Stücke zupfen.

Lachsstücke und in Würfel geschnittenes Toastbrot in die Suppe geben und servieren.



Fächerkartoffeln am Spieß



4 Personen



1 h 10 min

ZUTATEN

Schaschlikspieße

14 mittelgroße Kartoffeln

3 EL Omas Butteröl

3 TL Potato Paul oder Fritten Frieda, Smoky Rub

ZUBEREITUNG

Kartoffeln gründlich waschen und immer 2 Kartoffeln auf einen Schaschlikspieß stecken. Mit einem scharfen Messer im Abstand von 1-2 mm fächerartig einschneiden (Nicht ganz durchschneiden).

Die Kartoffelspieße auf ein Backblech legen.

Omas Butteröl mit Potato Paul verrühren und die Kartoffeln damit einpinseln.

Im vorgeheizten Backofen bei 230°C, Ober-Unterhitze je nach Größe der Kartoffeln, 40-50 Min. knusprig backen.

Dazu schmeckt ein Dip (z.B. Bärlauch-Dip) oder Pesto.





Gemischter Karottensalat



4 Personen



20 Minuten

ZUTATEN

- 3-4 Karotten
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 Dose Thunfisch (150 g Abtropfgewicht)
- 1 Pck Hüttenkäse (200 g)
- 1 kleine Dose Mais
- 2 TL Tango Argentino
- 3 EL Sanfte Traube
- 1 EL Weißweinessig
- 3 EL Griechisches Olivenöl

ZUBEREITUNG

Die Karotten in feine Stifte und Zwiebel in feine Ringe hobeln.

Den Thunfisch und den Mais abtropfen lassen.

Tango Argentino mit 4 EL Wasser aktivieren.

Alle Zutaten in eine Salatschüssel geben und miteinander vermengen.

Bis zum Servieren mind. 1 Stunde ziehen lassen.

Vor dem Servieren noch ein bisschen Tango Argentino drüber streuen und genießen.



Wurstsalat



3-4 Personen



15 Minuten

ZUTATEN

400 g Lyoner oder Stadtwurst

1 Zwiebel

4 Essiggurken

4-5 Scheiben Käse

Dressing:

1 TL Kräuter Freude

1 TL Garten Glück

3 EL Sanfte Traube

4 EL Gurkenwasser

3 EL Griechisches Olivenöl

etwas Meersalz und Regenbogen Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Wurst, Gurken, Zwiebel und Käse in Scheiben oder Streifen schneiden und in eine Schüssel geben.

Alle Zutaten für das Dressing miteinander verrühren und mit den restlichen Zutaten in der Schüssel vermengen.



Komm ins Team

Werde selbstständige/r Vertriebspartner/in für Edelschmaus im
Würzteam

Wir bieten dir:

- Monatliche Schulungen
- Freie Zeiteinteilung
- Eine Sammlung an tollen Grafiken und Rezepten zur freien Verfügung
- jeder Zeit Hilfe bei Fragen
- tolle Teamevents
- gute Verdienstmöglichkeiten
- Eigener Webshop
- jede Menge Spass in einem tollen Team
- und vieles mehr!



Buche mich!

Gern stelle ich dir
persönlich unsere
Köstlichkeiten im Rahmen
einer Verkostung vor.

Da kannst du dann in
vertrauter Umgebung die
verschiedenen Produkte im
Kreise deiner Freunde in
Ruhe kennenlernen.



selbstständige Beraterin
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

